

Aperitif zum Auftakt

		€
<i>Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder Brut WG Ihringen</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Ein Glas Cremant Rosé brut Weingut Abril Bischoffingen</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00</i>
<i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei- Weingut Köbelin Eichstetten</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Campari Orange ³⁾</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,50</i>
<i>Sherry halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Ricard</i>	<i>5cl</i>	<i>7,50</i>

Aus unserem Suppentopf

<i>Flädlesuppe</i>	<i>7,00</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>9,50</i>

Salate und Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>7,50</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>14,50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum</i>	<i>12,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan</i>	<i>17,50</i>
<i>Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)</i>	<i>18,50</i>

Großer bunter Salatteller:

<i>mit Putenstreifen</i>	<i>19,00</i>
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>	<i>25,50</i>
<i>mit gegrillten Gambas</i>	<i>26,50</i>
<i>mit Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	<i>33,00</i>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 14,00 groß 20,00</i>

Beliebtes aus dem Badner Ländle

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*23,00</i>
<i>Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*22,00</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>18,00</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele</i>	<i>19,00</i>

Fleischloses

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frische Pertersilie</i>	<i>12,50</i>
<i>Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>14,00</i>
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	<i>16,50</i>

Aus unserer Sommerküche

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>12,50</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>21,50</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele</i>	<i>19,50</i>
<i>Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>16,00</i>
<i>Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>16,50</i>

*Gerichte mit * können Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)
Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 2,00€*

Köstliches aus der Pfanne

	€
<i>Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	*19,50
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Krokette und Gemüse vom Markt</i>	24,00
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	*33,00
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	35,00
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	33,00
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) mit Pfefferrahmsoße, Krokette und Gemüse vom Markt</i>	*42,50
<i>Schweinefiletspitzen in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	26,50
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	*22,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	*20,50

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat und Bandnudeln</i>	30,00
<i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>	28,50
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt, Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten und Parmesan</i>	* 33,00

Extras :

<i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Krokette)</i>	4,50
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	6,50
<i>Rahmsoße</i>	2,00
<i>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	3,00
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

Gaumenfreuden der Saison

Bärlauchrahmsuppe	8,50
Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen	16,00
Spargelcremesuppe	8,50

Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan	33,00
---	-------

Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill	28,50
--	-------

Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse überbacken	16,50
--	-------

Zarte Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsoße und feinen Nudeln	26,50
---	-------

Frischer Kaiserstühler Spargel

1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	29,00
--	-------

1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	29,00
---	-------

1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken dazu neue Kartoffeln	30,00
---	-------

dazu empfehlen wir:

gemischter Schinken ^{1), 4)}	8,00
1 Schnitzel vom Schweinerücken	8,00
Lachsfilet vom Grill	17,00
Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind	21,50

1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen ⁴⁾	29,00
---	-------

Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete	27,00
--	-------

Wild aus heimischer Jagd

Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln	22,00
---	-------

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	*22,50
---	--------

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	13,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	14,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	19,00
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	16,00
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	14,50
<i>Häfele Bibiliskäs mit Schnittlauch</i>	10,00

Warme Speisen mit Brot

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter</i>	31,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	18,00
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	17,50
<i>Leberle geröstet oder sauer</i>	16,00
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb</i>	17,50

Deutsche Färse

Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.

Speisen und Getränke enthalten nach Auskunft der Fachhändler folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff, 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoff, 4. Phosphat, 5. Geschwefelt 6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wach 9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel